

Polenta e latte, debutto con successo al Food Film Festival

Degustazione guidata del gusto della tradizione e della semplicità che accomuna Bergamo Brescia capitale della cultura

La decima edizione del Food Film Fest, Festival Internazionale di Cinema e Cibo, ha segnato nella giornata inaugurale, il 23 agosto, il debutto da "red carpet" del gelato scelto dai Gelatieri Bergamaschi per rappresentare Bergamo Brescia capitale della cultura 2023. A raccontare e unire i territori la semplicità e la tradizione di Polenta e latte, ricetta realizzata dai Gelatieri Bergamaschi Ascom Confcommercio Bergamo in collaborazione con Lactis e a supporto della filiera locale con latte made in Bergamo, con il sostegno di Puntogel, Carpigiani Iceberg e Frigogelo. All'irresistibile interpretazione "gelata" della ricetta tradizionale, che a molti evoca il piatto della nonna e della primissima infanzia e ad altri il sapore unico del comfort food invernale, la sfida di accomunare in modo simbolico le due province. Il gusto è stato raccontato dalla storica del gelato **Luciana Polliotti**; ad accompagnare la storia di una ricetta fortemente evocativa, pronta ad esaltare l'arte artigianale dei gelatieri, la degustazione guidata con l'iconico carrettino vintage e la presenza dei maestri del gelato **Gianni Clapis**, **Pierangelo Suardi** e **Enrica Amboni** della Gelateria Cherubino. La presentazione del gusto dell'estate della capitale della cultura ha visto la partecipazione, tra le autorità, del presidente Ascom Confcommercio Bergamo **Giovanni Zambonelli** e del direttore dell'Associazione **Oscar Fusini**.

Polenta e latte, il nuovo gusto di gelato per la capitale della cultura 2023

Tradizione e semplicità per la ricetta dell'infanzia e della tradizione in versione estiva elaborata dai Gelatieri Bergamaschi



Polenta e latte: la ricetta della semplicità e della tradizione celebra in un'originale interpretazione "gelata" Bergamo Brescia Capitale della Cultura 2023. La ricetta del gusto di gelato dell'estate della capitale della cultura, in collaborazione con Lactis e a sostegno della filiera locale con latte made in Bergamo, è stata realizzata dal Comitato Gelatieri Bergamaschi Ascom Confcommercio Bergamo, con il sostegno

di Puntogel, Carpigiani Iceberg e Frigogelo . Le gelaterie aderenti proporranno fino a fine anno il gusto della capitale della cultura, seguendo la ricetta (che può essere modificata e rielaborata con creatività) che vede tra gli ingredienti principali latte, panna e polenta. L'obiettivo è quello di accomunare in modo simbolico le due province – Bergamo e Brescia – con la creazione di un gusto che racconti i due territori. *“Abbiamo subito pensato alla polenta, ingrediente per antonomasia tradizionale per entrambe le province, abbinata al latte, base del gelato– sottolinea **Giorgia Mologni**, presidente dei Gelatieri Bergamaschi-. Un abbinamento particolarmente felice che si presta ad essere interpretato*

con creatività. Abbiamo infatti fornito alle gelaterie aderenti le linee guida per realizzare il gusto, ma ci si potrà sbizzarrire con la creatività, a partire dalla scelta della farina di mais”.

La vetrofania identifica sin dalla vetrina le gelaterie dove assaggiare il nuovo gusto, che a molti evoca la ricetta della primissima infanzia, mentre richiama ad altrettanti il sapore unico di un comfort food invernale, con un'inedita e inaspettata freschezza. Queste, ad oggi, le gelaterie che hanno aderito: Carmen Gelato, Bergamo; Gelateria Cherubino, Bergamo; Mandorlacchio, Bergamo; Il Dolce Freddo, Albano Sant'Alessandro; Fior di Panna, Almenno San Bartolomeo; Gelateria Petit Fleur, Almenno San Salvatore; Gelateria Pezzotta, Costa di Mezzate; Laboratorio Gelateria Franca, Albino e Leffe; Il Pirata, Lurano; La Fonte, Oltre il Colle; Bar Commercio, Osio Sotto; Pasticceria Toffy, Osio Sotto; Mogni Gelato, Paratico; Gelateria Capriccio, Romano di Lombardia; Sottozero Gelato & Cioccolato, Rovetta; La Gelateria, San Pellegrino Terme; Mimosa, Scanzorosciate; Gelateria La Mimosa, Seriate; Yog, Sotto il Monte; Gelateria Rubis, Torre Boldone; Gelatiamo, Treviolo; Gelateria Dolceamaro, Vercurago (LC); La Crem, Vertova; Gelateria L'Oasi, Villongo; Artigel, Zanica; Il Gioppino, Zanica.

**Sorbetto alle more di gelso,
omaggio alla storia di**

Treviglio e della Bassa

Il nuovo gusto creato da Paolo Riva esalta i frutti succosi e dal sapore unico degli alberi delle filande

Paolo Riva, titolare dell'omonima pasticceria trevigliese, omaggia il territorio con un sorbetto preparato con un frutto dimenticato, le more di gelso, fresco di produzione nel suo laboratorio artigianale. La storia di Treviglio è, infatti, intrecciata a quella dei gelsi: due esemplari di morus alba (gelso bianco), nell'aia di Cascina Battaglie, sono gli alberi più antichi del territorio: piantati tra il 1620 e il 1670, secondo una perizia botanica fatta da Legambiente, hanno dunque vissuto l'epoca della peste; hanno una circonferenza di 3,5 metri e sono cresciuti in media 2 millimetri e mezzo all'anno.

«Conoscevo i gelsi per le gite da bambino con le maestre che ci spiegavano la storia dei filatoi – racconta Riva -. Le foglie di gelso erano, infatti, utilizzate per nutrire i bachi da seta, indispensabili per le filande della Bassa Bergamasca. Un giorno, facendo jogging al Cerreto, ho scoperto i loro frutti, succosi, particolarmente buoni e zuccherini, meno aspri rispetto alle more di bosco».

Proprio i frutti dei gelsi di Castel Cerreto, simili a delle more allungate e dal sapore delicato e zuccherino, sono l'ingrediente principale per il nuovo sorbetto della Pasticceria Paolo Riva. Il prodotto, a base di frutta e zucchero, è creato, come per gli altri gusti, in piccole quantità ogni giorno per garantirne la freschezza. «Ho scelto le more di gelso – commenta Riva – come ingrediente perché sono dei frutti che affondano letteralmente le loro radici nella storia di Treviglio. Cerco sempre nuovi modi per riportare questo territorio che tanto mi ha dato all'interno delle mie

creazioni. Il richiamo ai gelsi, testimoni secolari della nostra storia locale, mi sembrava un buon modo per farlo.

Inoltre, le more di gelso sono buonissime, genuine e molto fresche, quindi perfette per l'estate».

Gelatieri Bergamaschi, una settimana di solidarietà e gusto

Le gelaterie hanno «adottato» un istituto del territorio o un'associazione di ragazzi in difficoltà omaggiando gli ospiti con vaschette di gelato artigianale

«Il gelato è per tutti, ma per qualcuno ancora più speciale»: con questo slogan si conclude domani la settimana solidale del gelato promossa dai Gelateri Bergamaschi, protagonisti di una maratona di gusto e solidarietà, i due ingredienti protagonisti dell'iniziativa. Cominciata martedì, la settimana solidale del gelato ha coinvolto una decina di gelaterie del gruppo aderente ad Ascom Confcommercio Bergamo che hanno «adottato» un istituto del territorio o un'associazione di ragazzi in difficoltà omaggiando gli ospiti con tanti kg di gelato artigianale. Fragola, limone, cioccolato e tanti altri gusti per una merenda sana, buona e ovviamente solidale.



Le gelaterie coinvolte sono: Gelateria L'oasi (Villongo) – Il Battello Cooperativa Sociale (Sarnico); Laboratorio Gelateria Franca (Lefte) – Centro Diurno Arcobaleno (Urgnano); Yog (Sotto il Monte Giovanni XXIII) – Bambini Ucraini Orfanotrofio Berdiansk (Rota Imagna, Bedulita, Pontida); Ristopizza Gelateria Il Pirata (Lurano) – Centro Diurno (Verdellino); Gelateria Arlecchina (San Paolo d'Argon) Namastè Cooperativa Sociale (Seriate); Il Dolce Freddo (Albano Sant'Alessandro) – Sfa (Gorlago); Gelateria artigianale di Nembro – DinAmico Odv (Villa d'Almè); Bar Commercio Gelateria (Osio Sotto) – La Casa di Luigi (Osio Sotto).

Guida Gelaterie d'Italia, ancora tre coni per la Pasqualina e l'Oasi American Bar

Massimo riconoscimento dal Gambero Rosso. Menzionata anche la Pasticceria Morlacchi di Zanica

Una piacevole – e gustosa – riconferma: la Pasqualina di Almenno San Bartolomeo e l'Oasi American Bar di Fara Gerra D'Adda sono tra le migliori gelaterie d'Italia. A decretarlo non sono sondaggi o gusti personali ma i massimi esperti della Guida Gelaterie d'Italia del Gambero Rosso che ha assegnato (anche quest'anno) tre coni alle due gelaterie bergamasche.

Presentata nei giorni scorsi al Sigep di Rimini, la guida segnala ben 461 attività, con oltre 40 nuovi ingressi, di cui 61 hanno ottenuto i prestigiosi tre coni. Anche quest'anno, inoltre, all'interno della guida spicca una sezione dedicata al Gelato del Pasticcere, un viaggio alla scoperta dei grandi nomi della pasticceria italiana che hanno riservato al gelato di qualità un posto speciale. In Lombardia sono sette i locali segnalati e, tra questi, spicca un'eccellenza bergamasca, la **Pasticceria Morlacchi di Zanica**.



Candida Pelizzoli – Gelateria Oasi American Bar

I Tre Coni: gelaterie top

Ci sono ben quattro nuovi ingressi tra i Tre Coni nella guida Gelaterie del Gambero Rosso 2022. Due in Lombardia, con Terra Gelato a Milano e Pallini a Seregno. La prima in pochi anni ha conquistato consensi grazie a una proposta di alto livello curata dal maestro gelatiere Massimo Grosso. La seconda è la gelateria dei fratelli Pallini, i quali hanno inaugurato questa accogliente gelateria nel 1995 portando avanti una filosofia fatta di passione, ricerca scrupolosa delle materie prime e tecnica precisa. E ancora un nuovo Tre Coni a Roma, Fatamorgana, la creatura di Maria Agnese Spagnuolo, la quale è l'esempio concreto di quanto si possa far bene grazie a organizzazione e passione. Infine Officine del gusto a Pignola dove Luigi Buonansegna ama organizzare dimostrazioni pratiche, spiegare ai clienti il processo produttivo mentre è al lavoro e poi concludere con un assaggio: il modo migliore per

raccontare il prodotto.



Riccardo Schiavi – La Pasqualina

LE GELATERIE TRE CONI

PIEMONTE

Canelin – Acqui Terme [Al]
Marco Serra Gelatiere – Carignano [To]
Gelati d'Antan – Torino
Mara dei Boschi – Torino
Casa Marchetti – Torino
Nivà – Torino
Ottimo! Buono non basta – Torino
Soban – Valenza [Al]

LIGURIA

Cremeria Spinola – Chiavari [Ge]
Profumo – Genova

LOMBARDIA

La Pasqualina – Almenno San Bartolomeo [Bg]
Il Dolce Sogno – Busto Arsizio [Va]
Oasi American Bar – Fara Gerra D'Adda [Bg]
Artico – Milano
Ciacco – Milano
Crema – Milano
Lo Gnomo Gelato – Milano
Paganelli – Milano
Pavé – Gelati & granite – Milano
Terra Gelato
Chantilly – Moglia [Mn]
L'Albero dei Gelati – Monza
Pallini – Seregno [Mb]
VeroLatte – Vigevano [Pv]

VENETO

Gelateria Naturale Scaldaferro – Dolo [Ve]
Golosi di Natura – Gazzo [Pd]
Chocolat – Mestre [Ve]
Gelateria Marisa – San Giorgio delle Pertiche [Pd]
Dassie – Vero Gelato Artigiano – Treviso
Zeno Gelato e Cioccolato – Verona

FRIULI VENEZIA GIULIA

Timballo – Udine

EMILIA ROMAGNA

Cremeria Santo Stefano – Bologna
Cremeria Scirocco – Bologna
Stefino – Bologna
Bloom – Modena
Ciacco – Parma
Cremeria Capolinea – Reggio Emilia
Sanelli – Salsomaggiore Terme [Pr]
Il Teatro del Gelato – Sant'Agostino [Fe]

TOSCANA

Gelateria della Passera – Firenze
Chiccheria – Grosseto
De' Coltelli – Pisa
Dondoli – San Gimignano [Si]

MARCHE

Paolo Brunelli – Senigallia [An]

LAZIO

Gretel Factory – Formia [Lt]
Greed Avidi di Gelato – Frascati [Rm]
Fatamorgana – Roma
La Gourmandise – Roma
Otaleg! – Roma
Stefano Ferrara Gelato Lab – Roma
Torcè – Roma

ABRUZZO

Gelaterie Duomo – Il Paradiso del gelato – L'Aquila

CAMPANIA

Di Matteo – Torchiara [Sa]
Cremeria Gabriele – Vico Equense [Na]

PUGLIA

G&Co – Tricase – [Le]

BASILICATA

Emilio – Maratea [Pz]
Officine del gusto – Pignola [Pz]

SICILIA

Cappadonia Gelati – Palermo

SARDEGNA

I Fenu Gelateria e Pasticceria – Cagliari
Dolci Sfizi – Macomer [Nu]

PREMI SPECIALI

Miglior Gelato al Cioccolato
Fiordipanna – Cornaredo [Mi]

Gelatiere Emergente
Erika Quattrini de Il Pinguino Quattrini – Falconara Marittima
[An]

Sostenibilità
Gelateria Moou – Torino

Miglior Gelato Gastronomico
L'Albero dei Gelati – Monza

Valorizzazione delle produzioni locali
Materica – Sondrio

IL GELATO DEL PASTICCERE

PIEMONTE

Dalmasso | Avigliana [TO]

Avidano | Chieri [TO]

Bonfante | Chivasso [TO]

Marco Vacchieri Pasticceria Cioccolateria Gelateria | Rivalta
Di Torino [TO]

Fabrizio Galla | San Sebastiano Da Po [TO]

Raspino | Torino

LOMBARDIA

Besuschio | Abbiategrasso [MI]

Sirani | Bagnolo Mella [BS]

Pasticceria Veneto | Brescia

Sartori | Erba [CO]

L'Ile Douce | Milano

Peck | Milano

Morlacchi | Zanica [BG]

VENETO

Il Chiosco | Lonigo [VI]

Biassetto | Padova

TRENTINO ALTO -ADIGE

Milano | Levico Terme [TN]

Reinhard | Moena [TN]

EMILIA – ROMAGNA

Rinaldini | Rimini

TOSCANA

Luca Mannori | Prato

MARCHE

Roberto Cantolacqua Pasticcere | Civitanova Marche [MC]

Picchio | Loreto [AN]

LAZIO

Walter Musco – Bompiani | Roma

Belle Hélène | Tarquinia [VT]

ABRUZZO

Caprice | Pescara

CAMPANIA

Andrea Pansa | Amalfi [SA]

Sal De Riso Costa d'Amalfi | Minori [SA]

Pasquale Marigliano | Nola [NA]

Gabbiano | Pompei [NA]

Pepe Mastro Dolciere | Sant'Egidio Del Monte Albino [SA]

PUGLIA

Pino Ladisa | Bari

Moffa | Foggia

L'Arte Bianca | Parabita [LE]

BASILICATA

Tiri Bakery & Caffè | Potenza

SICILIA

Pasticceria Palazzolo | Cinisi [PA]
Sciampagna | Marineo [PA]
Caffè Sicilia | Noto [SR]
Cappello | Palermo
Antico Caffè Spinnato | Palermo

Il Gruppo Gelatieri Bergamaschi premia 7 sostenitori e promotori del gelato “made in Bergamo”

Una serata conviviale che è stata l'occasione per il direttivo del Gruppo di consegnare le targhe personalmente ai diretti interessati

Il mondo del gelato artigianale bergamasco si è dato appuntamento giovedì 9 dicembre allo Spazio Daste e Spalenga di Bergamo per la cerimonia di consegna delle targhe di ringraziamento a sette tra sostenitori e promotori della filiera del gelato “made in Bergamo”.

Una serata conviviale che è stata l'occasione per il direttivo del Gruppo – che conta oltre 45 gelaterie artigianali associate in Bergamasca – di consegnare le targhe personalmente ad Arnaldo Minetti, imprenditore e opinionista del settore, “per l'incessante lavoro svolto a favore dei Gelatieri, per il suo impegno nel divulgare la cultura del gelato artigianale, per la passione che trasmesso per il nostro lavoro”, alla giornalista e scrittrice Luciana

Polliotti “per la competenza professionale e la disponibilità riservata al Gruppo in questi anni” e alle aziende Puntogel, Lactis, Frigogelo e Iceberg “per l’attiva collaborazione”. Durante la serata è stata inoltre consegnata alla moglie Julia Facoetti una targa alla memoria di Gianni Facoetti, “uomo saggio, grande professionista, maestro competente e sempre disponibile” nei confronti della categoria.

Quella di ieri è stata l’ultima iniziativa dell’anno del Gruppo che ha però già in serbo tante proposte per la prossima stagione come spiega la **presidente Giorgia Mologni**: “La cerimonia è stata l’occasione per ringraziare le aziende bergamasche che da anni sostengono il nostro gruppo e per premiare coloro che, da sempre, si sono sempre dedicati alla divulgazione della cultura di un prodotto d’eccellenza. L’incontro tra professionisti di settore favorisce lo scambio di idee: si trovano sempre nuovi spunti e nuove idee per il futuro. Per il prossimo anno proporremo diverse iniziative rivolte ai gelatieri, come corsi di formazione e visite alle aziende”.

Dal gusto del mese al contest sui social: la stagione tutta da gustare del Gruppo Gelatieri Bergamaschi

Con l’estate alle porte entra nel vivo la stagione del Gruppo aderente ad Ascom Confcommercio Bergamo che riunisce 44 gelaterie di città e provincia

Con l’estate alle porte entra nel vivo la stagione del Gruppo

Gelatieri Bergamaschi Ascom Confcommercio Bergamo. Come ogni anno, infatti, la macchina organizzativa si è messa in moto e tra le azioni previste per il 2021 spicca “Il frutto del mese”, una nuova campagna che proporrà un frutto di stagione che ogni gelateria si impegnerà ad utilizzare per l’elaborazione di una propria ricetta. Dopo la fragola ad aprile, a maggio la protagonista tra le oltre 40 gelaterie associate sarà l’amarena, mentre a giugno sarà la volta dei frutti di bosco. Si prosegue con melone (luglio), pesca (agosto), nocciola (settembre) e castagna (ottobre).

A breve partirà anche un contest sui social (Gelatieri Bergamaschi Facebook e Instagram) che mette in palio mezzo chilo di gelato artigianale per il cliente che raccoglierà più like alla foto scattata al gusto del mese.

Le 44 gelaterie aderenti

Le gelaterie aderenti in città sono: Carmen Gelato, Cuore, Gelateria Cherubino, La Marianna, Stekko, Verderosa.

In provincia: Il Dolce Freddo (Albano Sant’Alessandro), Laboratorio Gelateria Franca (Albino), Fior di panna (Almenno San Bartolomeo), Gelateria Petite Fleur (Almenno San Salvatore), Royal Caffè (Alzano Lombardo), Gelato Artigianale F.lli Bogni (Arcene), Gelateria al Parco (Canonica D’Adda), Gelateria La Gabbia (Capriate San Gervasio), Fiocco di Neve (Castione della Presolana), Gelateria Ubaldo (Chiuduno), Selzcaffè (Clusone), Gelatissimo (Darfo Boario Terme), Oasi (Fara Gera D’Adda), Bar Centrale (Lovere), Gelateria Gusto Libero (Luzzana), Pasticceria Melograno (Madone), Brina Gelato&Cioccolato (Martinengo), Gelateria artigianale di Nembro (Nembro), La Fonte (Oltre il Colle), Pasticceria Toffy, Bar Commercio Gelateria (Osio Sotto), Gelateria Bonazzi (Ponte Nossa), Gibogel (Rogno), Sottozero Gelato&Cioccolato (Rovetta), Gelateria Arlecchina (San Paolo d’Argon), Gelateria di Mangini Marco (San Pellegrino Terme), Yog (Sotto il Monte), Bar Roma (Sovere), Rubis di Fachinetti (Torre Boldone), Lo Chef del Gelato (Trescore Balneario), Gelatiamo (Treviolo),

Gelateria Brina (Urgnano), La Crem (Vertova), Gelateria l'Oasi (Villongo), Artigel, Il Gioppino, Pasticceria Morlacchi, La Voglia Matta (Zanica).

Per informazioni: tel. 035.4120135.

Gelato, a ferragosto previsto un boom di richieste

Il gelato è uno dei protagonisti indiscussi di questa estate e lo sarà soprattutto a ferragosto. Lo dice l'Osservatorio SIGEP di Italian Exhibition Group secondo il quale nei prossimi giorni ci sarà un aumento dei consumi del 15%. Secondo la speciale classifica Sigep in Italia ci sono 39mila gelaterie con 150mila addetti e un fatturato di 3 miliardi di euro. Il giro d'affari del gelato artigianale è di 3 miliardi per l'anno in corso con un trend di crescita, se confermato, del 10% (2,7 i miliardi di euro nel 2018). Roma si attesta come la capitale del gelato: da sola conta 1.400 gelaterie specializzate con 4.200 addetti. Bergamo nella classifica degli "italiani amanti del gelato", si piazza la settimo posto. Nella Bergamasca ci sono 280 gelaterie artigianali, che danno lavoro a 1.100 persone e garantiscono una produzione annua di 5.200 tonnellate di gelato, con un volume d'affari da 73 milioni euro. Un comparto di assoluto rilievo, che testimonia il valore del gelato nel nostro territorio.

Gli altri numeri del gelato artigianale:

- 4,48 miliardi di euro: volume d'affari della filiera del gelato artigianale made in Italy
- 481 milioni di euro: fatturato dell'industria delle macchine

e degli arredi per la gelateria

- 90%: quota di mercato mondiale detenuta dai produttori italiani di macchine per il gelato
 - 24: le aziende specializzate in macchine e arredi per la gelateria
 - 600 milioni di euro: fatturato dell'industria degli ingredienti per gelato e dei semilavorati
 - 45: le principali aziende specializzate in ingredienti e semilavorati con un fatturato aggregato da 1,6 miliardi di euro
 - 125.000 euro: export generato per l'Italia da ogni gelateria avviata all'estero.
-

Gelato, ai bergamaschi piace sperimentare

Consumato a casa, al lavoro o durante una passeggiata, il gelato è l'alimento preferito nella bella stagione. Anche se il tiramisù è stato eletto il gusto dell'anno al "Gelato day", il cuore dei golosi non batte solo per i gusti tradizionali. In molti amano provare la modaiola gamma di varianti che le gelaterie bergamasche sperimentano. Dolci novità sono arrivate soprattutto dalla 27esima edizione del Sigep, il Salone internazionale di gelateria, pasticceria e panificazione artigianali e caffè, che si è svolto a Rimini.

L'abbinamento dolce e piccante

Il sapore piccante e deciso della radice giapponese wasabi,

perfetto per sushi e sashimi, unito a cioccolato dominicano e vaniglia del Madagascar è la stravagante proposta di "Gelatiamo" a Treviolo. Il titolare, Matteo Corna, ha voluto dare una veste piccante a un incontro romantico, ispirandosi all'abbinamento tra cioccolato e peperoncino. "Mi piacciono le novità, a rotazione ne inserisco sempre qualcuna, rappresentano un punto di forza, magari non andranno subito esaurite, ma mi permettono di distinguermi", precisa. Nella sua gelateria, aperta da nove anni, si possono gustare anche un'eccellenza pugliese, la mandorla di Toritto con l'arancia candita, il gusto primavera al tè verde, gelsomino e mela, la crema ai sei profumi che combina cannella, scorze di arancia e di limone, vaniglia, chiodi di garofano e chicchi di caffè oppure zenzero e albicocca.

Erbe, frutta, fiori per un'esperienza multisensoriale

Anche il binomio crema e piante o fiori è in crescita. Lo propone il Caffè Rimembranze by Violetta a Treviglio con i gusti lavanda, rosa, viola e il sorbetto gelsomino e cannella. In estate, sarà servito il fiore del curaro, conosciuto come fiore elettrico, per l'effetto frizzante e intorpidente. "Sarà un'esperienza multisensoriale che appaga anche vista e olfatto, che dona una vera esplosione di sapore alla bocca, quasi una scossa, che dura meno di due minuti", anticipano i titolari, Sara Redaelli e Andrea Bertelli. Altra particolarità sono i tiki cocktail a base di diversi tipi di rum miscelati ai gelati alla frutta tropicale, che arriva dai paesi di origine in 24 ore, come l'ananas dei Caraibi. La carta dei drink ne propone una decina, serviti in coreografiche mug.

Il gastronomico o "salato"

Le interpretazioni più coraggiose sono il gelato al coniglio, alle ostriche, al salmone o alle zucchine. Ma se in un ristorante bergamasco vi sarà offerto il gelato al parmigiano o al pepe rosa, con molta probabilità, proviene dall'Oasi di Villongo, avviata nel 1982 e che lavora anche per conto terzi.

“L’alta cucina scopre il gelato artigianale trasformandolo in un prodotto gastronomico – afferma la titolare, Giorgia Mogni -. Un’altra tendenza è l’introduzione di specialità locali, come, nel nostro caso, il sorbetto alla grappa locale o il gusto yogurt a chilometro zero”. A ricordare i profumi della cucina orobica è anche il gelato al casoncello di Cherubino e La Marianna in Città Alta: fior di latte con pan grattato, uvetta, amaretti, grana padano, salvia, pinoli, noce moscata e pera.



Giorgia Mogni

Coloranti no grazie: meglio l’aloe

I gusti unicorno, azzurro e rosa acceso, senza dubbio “colorati” in abbondanza, nella gelateria artigianale sono esclusi. A fare da contraltare sono i gusti che si rivolgono a un pubblico salutista: al tè verde, alla camomilla, al cacao

grezzo con base acqua di cocco, vegan, gluten free, senza lattosio. In vetrina al Sigep, Fabbri, ha piazzato il gusto all'aloè, pianta nota per le proprietà antinfiammatorie, depurative e idratanti. "C'è una tendenza vegana, a base acquosa o con latte di riso, ma va molto anche la frutta anche per gli intolleranti al lattosio – prosegue la Mologni, che è anche presidente dei gelatieri Ascom -. Oltre ai coloranti, sono banditi i grassi idrogenati come l'olio di cocco".

L'intramontabile classico

Amante della tradizione è "Il dolce freddo" di Albano Sant'Alessandro che festeggia 25 anni di attività. Sul suo banco frigo si trovano gusti che la maggior parte dei gelatieri bergamaschi non produce più: malaga, cassata siciliana e zuppa inglese. "Siamo fedeli ai più richiesti, fior di latte, nocciola, cioccolato, mentre il pistacchio da 15 anni ha avuto un'impennata nelle preferenze – è l'opinione del titolare, Edoardo Ceroni -. Cosa penso del gusto alla rosa? Che non ha senso. Molto meglio l'amarena".



Un pomeriggio goloso per i piccoli pazienti del Policlinico San Pietro con i gelatieri Ascom

Anche quest'anno i gelatieri bergamaschi fanno un omaggio ai più piccoli. L'iniziativa del gruppo Gelatieri Ascom Confcommercio Bergamo, "La merenda non si paga", prevede fino a venerdì 10 maggio la distribuzione, da parte delle gelaterie aderenti, di coni gelato gratis ai ragazzi delle scuole dei comuni della bergamasca.

Ieri pomeriggio, però, è stato ancora più speciale e sicuramente goloso per i gelatieri bergamaschi che hanno offerto ai piccoli ricoverati nel reparto di Pediatria del Policlinico San Pietro gelati di vari gusti. All'ora di merenda nelle corsie del reparto, tra lo stupore dei bambini, è comparso un carrello pieno di vaschette di gelato.

Alla guida del carrello il vicepresidente di categoria del gruppo Gelatieri, Matteo Corna, (gelateria Gelatiamo di Treviolo), con simpatia e allegria ha distribuito deliziosi coni e coppette per l'immane gioia di grandi e piccini.

Le gelaterie che partecipano all'evento hanno distribuito coni gelato gratis e oltre 20 mila buoni ai ragazzi delle scuole primarie e degli asili dei comuni in cui hanno l'attività.





